Campaña

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de Sanidad y Consumo organizan la exposición

Memoria de los alimentos. Su historia a través de la publicidad en España

De 1900 a 1980, nuestros alimentos en ocho décadas: carteles, fotos, anuncios de radio y televisión

Con la colaboración de la FIAB y Postermil

La exposición estará abierta del 1 al 15 de diciembre de 2003 en una carpa instalada en el Paseo de Recoletos, Madrid, frente a la Casa de América.

Consejo de Redacción

Presidenta de AESA
María P. Neira González
Directora Ejecutiva AESA
Pilar Farjas Abadía
Secretario Gral. AESA
Rafael Fernández Sedano
Jefe de Gabinete
José Ignacio Arranz Recio
Subdirector Gral. de Gestión de Riesgos Alimentarios
Óscar Hernández Prado

Subdirectora Gral. de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación de Control Oficial
Micaela García Tejedor
Subdirectora General de Coordinación Científica
Mª Luz Carretero Baeza
Director CNA
Fernando Tovar
Subdirector CNA
José Juan Sánchez

Subdirectora Gral. de Coordinación Científica
Maria Luz Carretero Baeza
Coordinador CIOA
Felipe Mittelbrunn
Responsable de Comunicación AESA
Héctor Alonso

AESA: Alcalá, 56. 28071. Madrid
e-mail: comunicaciónAesa@msc.es
Diseño y maquetación Montserrat Gómez
Imprime Ibersaf
NIPO: 355-03-001-4 / D.L.: M-37709-2003

aesanotícias

2
noviembre de 2003
www.msc.es/aesa

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO
agencia española de seguridad alimentaria

Complementos alimenticios:
Qué son y cuál es su regulación

y además...

Semicarbacida, la investigación descarta riesgos para los consumidores
"No hay razones científicas suficientes para cambiar los hábitos dietéticos actuales."

Red de alertas
La AESA ha gestionado y controlado 59 alertas alimentarias de agosto a octubre del 2003.

Actualización del Informe sobre el *Prestige*
Plena seguridad de los pescados , crustáceos y moluscos de la zona.

La AESA. Un paso más

Hemos sido la sede de reuniones internacionales en varias ocasiones, pero sobre todo ha sido una gran satisfacción organizar y recibir en nuestra agencia a todos los jefes de las agencias europeas y al director ejecutivo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Las alertas o notificaciones continuan a llegar en una media de aproximadamente 50 al mes, y su gestion, creemos que rapida y acertada, ha sido recogida en una memoria anual que se describe en este boletín.

Tambien se anuncia en el boletín la primera memoria anual, el trabajo normativo, los avances del PNIR, el primer aniversario de la catástrofe del Prestige y los controles que hemos llevado a cabo, el debate surgido en torno a la Semicarbacida, y muchos otros.

Nuestro segundo boletín, Noticias de la AESA, ve la luz.

Una vez más, la intención es recoger, sólo en breves pinceladas, algunas de las iniciativas, de los proyectos, que entre todos los que formamos la Agencia se están llevando a cabo.

Las actividades han sido muchas. Se ha trabajado de forma muy intensa en diferentes grupos de trabajo para abordar todos los desafíos técnicos que nos presenta nuestro objetivo de acercarnos a la mayor garantía posible de inocuidad para nuestros alimentos.

La participación de todos, y como no podía ser de otra manera –sobre todo de las CCAA– ha sido intensa y con resultados muy positivos.

En la esfera internacional, tambien la AESA ha sido plataforma de grandes proyectos: Nos han visitado representantes de diversas agencias equivalentes, tanto en Europa como fuera de ella, hemos tenido la suerte de contar con científicos de primera, expertos en ambitos diferentes... Los intercambios y colaboración iniciada seguro darán muchos frutos.

La pagina Web, para lo que ciertamente tenemos muchos proyectos de mejora, ha sido referente y cumple mejor cada día la misión para la que fue creada: acercar la información sobre seguridad alimentaria, hacerla transparente y accesible.

Vaya desde aquí el profundo agradecimiento a todos los miembros del Consejo de Dirección, Comision Institucional, Consejo Consultivo, y especialmente al flamante y prestigiosos miembros del Comité Cientifico. Entre todos están contribuyendo a este gran proyecto, dándole tanto contenido y dotándola de tanto rigor. El equipo de la AESA: no hay palabras para describirlo. Gracias a todos por su muy apreciada contribución.

Creo pues, que aunque sólo son pinceladas, estamos perfilando entre todos un buen cuadro.

María Neira
PRESIDENTA DE LA AESA

Semicarbazida,

investigaciones recientes descartan riesgos para los consumidores

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha confirmado la existencia de restos de semicarbazida (SEM) en algunos alimentos envasados al vacío en tarros de cristal con tapas selladas en plástico. Sin embargo, los expertos han determinado que el riesgo para adultos y niños, de existir, sería mínimo, dadas las pequeñas cantidades encontradas.

De acuerdo con una investigación realizada por la EFSA, cuyos datos aún no son definitivos, la presencia de esta sustancia, de la familia de las hidracinas –compuestos químicos que pueden causar cáncer en animales de laboratorio– , no es lo suficientemente relevante como para que sea necesario un cambio en la dieta de los consumidores. No obstante, se anima a la industria a que impulse a corto plazo métodos de envasado alternativos, en especial para los alimentos infantiles.

La semicarbazida puede pasar a la comida cuando ésta entra en contacto con las juntas de plástico empleadas para sellar las tapas de los tarros de cristal fabricadas con azodicarbonamida (ADC). Esta sustancia, de la que se deriva la semicarbazida, se utiliza como agente expansor del plástico que asegura el perfecto cierre del envase, y que impide que insectos, polvo, o cuerpos extraños contaminen el producto envasado. Este uso de la azodicarbonamida en plásticos que se encuentran en contacto con comestibles está autorizado en la Unión Europea.

La EFSA continuará estudiando el posible origen de la semicarbazida en los alimentos, y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) seguirá colaborando con ella mediante la participación activa en sus reuniones y en los diversos grupos de expertos sobre la SEM.

Asimismo, la AESA se suma a las tres principales recomendaciones de la Autoridad Europea:

Continuar los estudios sobre el posible origen de la SEM en los alimentos y completar los estudios toxicológicos de la SEM, en especial la toxicocinética y la genotoxicidad.

Acelerar, por parte de la industria, la reducción de los niveles de SEM, especialmente en los alimentos infantiles, a través de la búsqueda rápida de tapas y juntas alternativas, y la sustitución paulatina de las actuales.

No hay razones científicas suficientes para cambiar los hábitos dietéticos actuales de los consumidores, incluyendo los niños de corta edad.

Estas recomendaciones han sido avaladas por el grupo de Toxicología del Comité Científico de la AESA, que en su reunión del 2 de octubre recibió el encargo de estudiar la presencia de semicarbazida en alimentos.

Con ello, la Agencia española se adhiere también a los requerimientos de la EFSA para que la Comisión Europea establezca un programa de supervisión que permita hallar en breve métodos de envasado alternativos.

FOTO: ADOLFO MARCOS

Actuaciones de la AESA

Junto a las recomendaciones de la EFSA, la Agencia Española ha impulsado diversas iniciativas relacionadas con la presencia de esta sustancia en alimentos:

El Centro Nacional de Alimentación, laboratorio de referencia de la AESA, impartió el pasado 15 de octubre una jornada formativa para técnicos de laboratorios oficiales sobre técnicas analíticas para la detección de la semicarbazida.

Ha diseñado un programa de muestreo para la investigación de la semicarbazida en alimentos conservados al vacío en tarros de vidrio con juntas de plástico.

Para garantizar la máxima eficacia y utilidad de los proyectos y recomendaciones, las autoridades competentes son periódicamente informadas y se les remite la documentación actualizada.

Red de Alertas

La AESA ha gestionado y controlado 59 alertas alimentarias de agosto a octubre de 2003

La Red de Alertas de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria ha gestionado, antes del último trimestre del presente año, 266 expedientes relacionados con potenciales riesgos sanitarios. Ninguno de los productos controlados causó intoxicaciones, ya que todos ellos fueron paralizados antes de que llegasen al consumidor.

De estos expediente, 59 corresponden a alertas y el resto de las notificaciones fueron de tipo informativo.

Las notificaciones de productos alimenticios, además de en los niveles de "información" y "alerta" antes citados, se dan también en el nivel de "rechazo", que consiste en la difusión, a través del SCIRI, de las medidas adoptadas a resultas de los controles efectuados en el momento de la entrada de mercancías de países terceros en territorio comunitario".

Entre las incidencias más destacadas se encuentra:

- Retirada de una partida de "Lunchables", al haberse detectado restos de un cable metálico en algunas galletas que forman parte del producto.

Esta retirada afectó a 5.918 cajas, compuestas cada una por 10 unidades, y fue objeto de seguimiento por parte de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, que puso en funcionamiento el proceso habitual de su Red de Alerta Rápida, con comunicación a las Comunidades Autónomas y a la Red de Alerta de la Comisión Europea. El fabricante del producto reforzó la atención al consumidor elaborando una nota de prensa con instrucciones precisas y habilitando un teléfono de atención al cliente.

- Presencia de toxina botulínica en salchichones, mortadelas y embutidos de pavo de origen francés.

El Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la AESA, informó a las Comunidades Autónomas de Valencia y Andalucía de este hecho, que afectaba a productos con fecha de caducidad anterior al 12/03/04, distribuidos en Castellón, Almería y algunas zonas de Italia. La notificación se recibió a través del sistema de Alerta Rápida de la Comisión Europea. La empresa ha procedido voluntariamente a la retirada del mercado de los productos implicados.

- Presencia de salmonella typhimurium en carne de cerdo.

- Detección de listeria en partidas de lomo curado.

- Prohibición de comercializar el producto Moderalco,

Se trata de un producto publicitado con la función de rebajar la tasa de alcoholemia, por lo que se decidió prohibir su comercialización.

Se reúnen en Madrid los máximos responsables de la Seguridad Alimentaria en la Unión Europea

Integrantes del Foro Consultivo Científico de la EFSA.

Madrid ha acogido el pasado mes de septiembre una reunión del Foro Consultivo-Científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en la que han participado los máximos responsables de las Agencias de Seguridad Alimentaria de la Unión Europea y que ha permitido consolidar nuevas líneas de cooperación entre todas ellas.

España propone un debate sobre la gestión y evaluación de riesgos en los alimentos funcionales o nutracéuticos

Entre los asuntos que se abordaron en este encuentro destaca el relativo a los alimentos funcionales o nutracéuticos. Estos productos, también conocidos como *border products* por compartir características del ámbito alimentario y del farmacéutico, plantean necesidades específicas en la gestión y la evaluación del análisis de riesgos. La propuesta de abrir un debate en el marco del Foro Consultivo sobre este asunto fue impulsada por España, representada por María Neira, Presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA).

Durante las sesiones se constituyeron dos grupos de trabajo, uno sobre estrategias de comunicación en caso de riesgo alimentario y otro que se encargará del diseño y establecimiento de medios electrónicos de intercambio de documentación para crear una potente red. Con ello, se ahonda en uno de los cometidos fundamentales de la EFSA: compartir la información y el conocimiento disponible para estrechar la cooperación con los estados miembros.

Junto a estas iniciativas, en el encuentro también se supervisó el estado de una base de datos, actualmente en proceso de constitución, sobre la presencia de acrilamida en productos alimenticios.

La reunión del Foro Consultivo-Científico de la EFSA contó con la presencia de la Ministra de Sanidad y Consumo, Ana Pastor, que intervino al término de la sesión matinal y ofreció una rueda de prensa conjunta con Geoffrey Podger, Director Ejecutivo de la EFSA, y con María Neira, Presidenta de la AESA.

A la reunión del Foro Consultivo asistieron también, como observadores, representantes de los países candidatos a formar parte de la Unión Europea.

Garante de la cooperación en seguridad alimentaria

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) es el organismo encargado de coordinar en Europa las acciones destinadas a lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, especialmente en todas las cuestiones relativas a la seguridad alimentaria.

Su finalidad básica es facilitar a la Unión Europea y a sus Estados miembros asesoramiento y apoyo científico y técnico, así como emitir dictámenes independientes que sirvan de base científica para el desarrollo de la legislación y de las políticas de actuación, comunitarias y nacionales, en materia de alimentación y seguridad alimentaria.

Además del Foro Consultivo, la EFSA se compone de una Junta Directiva, un Director Ejecutivo y un Comité Científico constituido por varias comisiones técnicas.

Mediante estos órganos, la EFSA asesora sobre cuestiones relacionadas con la nutrición humana, emite dictámenes científicos que sirven de base para la redacción o adopción de medidas comunitarias, e identifica y caracteriza riesgos emergentes, asistiendo técnica y científicamente a la Comisión Europea.

Los productos nutracéuticos conocidos como border products por compartir características del ámbito alimentario y del farmacéutico, plantean necesidades específicas en la gestión y la evaluación del análisis de riesgos

Complementos alimenticios regulados, protegidos y seguros

Se establece una lista de 13 vitaminas, 15 minerales, 32 sustancias vitamínicas y 80 sales minerales susceptibles de emplearse como ingredientes de estos productos.

Desde el día 10 de octubre, los consumidores españoles cuentan con un mayor nivel de protección en materia de seguridad alimentaria en virtud de la entrada en vigor del Real Decreto 1275/2003 relativo a los complementos alimenticios. Esta nueva disposición armoniza la legislación nacional con la comunitaria en lo relativo a los complementos alimenticios, y proporciona a los ciudadanos la base legal y la información necesaria para tomar una decisión consciente sobre su consumo. Estos productos, utilizados por millones de europeos cada año, mueven anualmente en el mercado comunitario, de acuerdo con algunas fuentes, más de 1.500 millones de euros.

Los complementos alimenticios son fuentes concentradas de nutrientes, o de sustancias con efectos nutricionales o fisiológicos, cuyo fin es suplementar la dieta normal, "a causa de los modos de vida o por otras razones", según se expone en el texto recientemente aprobado.

La nueva norma, de hecho, responde al creciente uso que se hace de estos complementos y ante el aumento del número de productos que se comercializan en la Unión Europea. Porque el Real Decreto 1275/2003 de 10 de octubre, armoniza la normativa española a las directrices de la UE y expresa la voluntad de conciliación entre las normas y prácticas de los estados miembros.

Una conciliación que resulta un ejercicio muy necesario, porque a juicio de los responsables de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria "no se trata sólo de atender problemas de libre circulación de mercancías, sino de resolver problemas en virtud de la salud y de la protección de los ciudadanos".

Dosis correctas

El texto legal aprobado en octubre establece en sus 12 artículos y tres anexos los requisitos de composición y etiquetado de los complementos alimenticios, aplicables a las empresas de producción, transformación, envasado, almacenamiento, distribución, importación y comercialización de estos productos.

Uno de los aspectos más relevantes del Real Decreto es la determinación expresa de las sustancias que se pueden utilizar en su fabricación. El Anexo I, en concreto, establece una lista positiva de las 13 vitaminas y 15 minerales susceptibles de emplearse como ingredientes, y el Anexo II hace lo mismo con un desglose de un total de 32 sustancias vitamínicas y 80 sales minerales.

Además, en línea con las garantías de protección de los consumidores, la nueva disposición recoge la necesidad de que estas sustancias se administren en una cantidad suficiente para que surtan efecto, pero sin que su ingesta resulte excesiva y potencialmente peligrosa para la salud.

En este sentido, juega un destacado papel el concepto de cantidad diaria recomendada, regulado en la disposición adicional segunda del Real Decreto y desarrollado en su Anexo III.

Este apartado expone la proporción de vitaminas y minerales que una persona sana debe ingerir diariamente por término medio, a través de su dieta, para mantener un buen estado de salud. A la espera de que la UE fije unos valores concretos en cuanto a niveles máximos, la cantidad diaria recomendada se establece como el criterio que ha de guiar a los consumidores a la hora de decidir sobre la necesidad de recurrir a un complemento alimenticio.

Avanzar en la protección y seguridad

Para José Ignacio Arranz, Jefe de Gabinete de AESA, la ampliación en el listado de las sustancias que se enumeran como componentes de estos productos y el establecimiento de un límite en cuanto a las canti-

El Real Decreto armoniza la normativa española a las directrices de la UE y busca conciliar las normas y prácticas de los estados miembros.

dades máximas de nutrientes son dos de los retos que hay que enfrentar en el futuro, para seguir avanzando en la protección y seguridad del consumidor.

Eso posibilitará continuar trabajando en la armonización de normas y prácticas entre los estados miembros. Y, al tiempo, supondrá ir resolviendo, entre otros asuntos, la contraposición entre dos culturas que, en el plano de la seguridad alimentaria, se ha vivido tradicionalmente en Europa: la escuela nutricional, que habla de cantidades diarias recomendadas de nutrientes, y la escuela toxicológica, que maneja el concepto de ingesta diaria admisible.

En cierto modo, la dificultad de conciliar estas dos perspectivas ha ralentizado la fijación de valores concretos máximos y mínimos de los nutrientes que se han de incluir en los complementos alimenticios. Por ello es preciso seguir trabajando en esta dirección, "estableciendo techos que resuelvan el choque entre distintas escuelas y homogeneizando el estado de esta cuestión en la Unión Europea"..

Etiquetado y publicidad

De acuerdo con la trascendencia que estos aspectos tienen en la información al consumidor, el Real Decreto 1275/2003 de 10 de octubre concede una especial importancia al etiquetado y a la publicidad.

Estos productos, según se especifica en el artículo 6, deberán llevar la denominación de "complemento alimenticio" y su etiquetado, presentación o publicidad en ningún caso podrá atribuirles propiedades preventivas, curativas o de tratamiento de enfermedades. Tampoco están permitidas afirmaciones que declaren o sugieran que una dieta equilibrada y variada no aporta las cantidades adecuadas de nutrientes en general.

Las etiquetas de los complementos alimenticios, además de cumplir con la normativa genérica vigente, habrán de incluir información sobre la dosis recomendada para el consumo diario y la advertencia de no superarla. Han de contener también la afirmación expresa de que los complementos no deben utilizarse como sustituto de una dieta equilibrada y la instrucción de que el producto tiene que mantenerse fuera del alcance de los niños. Asimismo incorporarán la denominación de las categorías de nutrientes o sustancias que caracterizan el producto, o aportarán indicaciones relativas a la naturaleza de dichos nutrientes o sustancias.

En lo relativo a la presentación de los complementos al consumidor, el artículo 4 establece que la comercialización podrá realizarse en forma de cápsulas, comprimidos, sobres o mediante cualquier otro método que permita su dosificación. La venta a granel o fraccionada queda expresamente prohibida.

Otras cuestiones reguladas por el Real Decreto de 10 de octubre se refieren a las condiciones de las industrias, al etiquetado específico, a los valores medios, a los registros administrativos o a la información sobre la comercialización de los productos.

AESA, garantía de eficacia

El Real Decreto confiere a la AESA el cometido de recibir de las comunidades autónomas la información de la que éstas disponen sobre la entrada en el mercado nacional de complementos alimenticios de fabricación española o comunitaria. Igualmente, la Agencia obtendrá directamente, o a través de los servicios periféricos, notificaciones sobre productos procedentes de terceros países o de aquéllos cuyo fabricante no tenga establecido domicilio social en España.

La AESA jugará también un papel fundamental en el cumplimiento de la ley. No en vano, la norma le habilita en su artículo 11 para que, basándose en una motivación detallada por la existencia de nuevos datos o de una evaluación de los ya existentes, puede establecer medidas cautelares que comporten la limitación, o incluso la suspensión, de la comercialización de aquellos productos que, aun cumpliendo el contenido de la ley, pudieran entrañar riesgos para la salud humana. La misión de la AESA se completaría en estos casos con la comunicación inmediata a la Comisión Europea y a los estados miembros, especificando los motivos que justifiquen la toma de dichas medidas.

El etiquetado, presentación o publicidad de estos productos en ningún caso podrá atribuirles propiedades preventivas, curativas o de tratamiento de enfermedades.

Alimento, no medicamento

La definición de complemento alimenticio comenzó a forjarse en la Unión Europea cuando se empieza a perfilar el concepto legal de alimento dietético. Estos productos se caracterizan por una presentación, composición y método de dosificación similares a los de los medicamentos, y se destinan a satisfacer necesidades nutricionales concretas de colectivos de población bien definidos.

Con el tiempo, llegaron al mercado una serie de productos que no cumplían *strictu sensu* todas las características del alimento dietético y que, por tanto, no podían ser catalogados como tales ni beneficiarse de la denominación de alimentos especiales. En este escenario, muy pronto irrumpiría un nuevo concepto relacionado con los complementos de la dieta: el nutriente sin su base alimentaria, o lo que es lo mismo, la sustancia que alimenta sin el alimento en sí.

Inmersos en esta situación, y en ausencia de normas legales que regulasen un panorama cada día más complejo, los esfuerzos de las autoridades se han dirigido desde entonces a sentar las bases de un consumo más seguro y responsable. Necesidad ésta de especial trascendencia, aún más si cabe, en el seno de una sociedad altamente medicalizada, en la que se suele atribuir a la alimentación, al ocio o al deporte unas connotaciones sanitarias que no siempre resultan equivocadas, pero que rara vez son absolutas.

En este sentido, la definición del complemento alimenticio como alimento, y no como medicamento, ha sido uno de los pilares de la reglamentación y ha traído unas consecuencias muy específicas para este tipo de productos.

"Jamás hemos creído que los alimentos pueden ser utilizados como fármacos o que los fármacos pueden ser utilizados como alimentos" asegura José Ignacio Arranz, Jefe de Gabinete de la AESA.

Comité Científico de la AESA.

Intensa actividad de los Órganos de Gobierno

Andreu Palou elegido Presidente del Comité Científico

La evaluación de posibles riesgos alimentarios como consecuencia del accidente del Prestige, el análisis y propuestas de actuación sobre el control de la retirada de los Materiales Específicos de Riesgo (MER), el seguimiento de la crisis del Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS), y la puesta en marcha de grupos de trabajo especializados han sido algunas de las actividades desarrolladas por los principales órganos de gobierno de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Son éstos: el Consejo de Dirección, el Comité Institucional, el Consejo Consultivo y el Comité Científico.

Desde su creación, en julio de 2001, la actuación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) ha sido constante en el marco de sus competencias, particularmente en lo relativo a las misiones de protección, coordinación e información. Este hecho ha tenido una inmediata traslación en sus instrumentos de gestión que, desde su puesta en marcha, han desplegado una intensa actividad.

Consejo de Dirección

Este órgano ha celebrado, desde su constitución, un total de 10 reuniones de trabajo en las que se han abordado, entre otras cuestiones: la evaluación del riesgo en el ámbito alimentario a raíz del accidente del Prestige, o la ausencia de evidencias científicas –según datos de la OMS y de la FAO– sobre una posible transmisión del SARS a los humanos a través de la alimentación o del contacto con animales.

En la última reunión, celebrada el pasado mes de septiembre, el Consejo de Dirección abordó la retirada de los MER de los mataderos y aprobó el procedimiento general de actuaciones en situaciones de crisis alimentarias.

Comisión Institucional

Hasta el momento, la Comisión Institucional, órgano de coordinación y cooperación entre las diferentes administraciones públicas, ha celebrado tres reuniones de trabajo.

En el primero de los encuentros, que tuvo lugar el 4 de marzo, se acordó la designación de los representantes de la Junta de Extremadura y de la Comunidad de Madrid como vicepresidentes de la Comisión.

La reunión del 29 de abril, por otra parte, permitió conocer que el estado de la pesca procedente de la zona del vertido del buque Prestige es plenamente satisfactorio en todas las autonomías afectadas. Asimismo posibilitó el intercambio de información sobre distintas cuestiones como las reuniones mantenidas con las comunidades autónomas, el contenido de la jornada de trabajo que se celebró en Reino Unido centrada en los MER, el estado de situación de los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs) en aceite de orujo de oliva o las aportaciones del último trabajo ad hoc sobre salmonella en los huevos.

En la reunión celebrada por la Comisión Institucional el 27 de junio, se expuso la situación actual y las propuestas de actuación para garantizar la efectividad de las medidas de control para la eliminación de Material Específico de Riesgo (MER) de canales de bovino.

Otro de los documentos presentados en ese encuentro fue el relativo a la situación de algunas redes de alerta del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI). También se mostraron los resultados de los informes de las siguientes reuniones y grupos de trabajo: Salmonelosis en huevos, Manual de gestión de crisis y Dieta total. Asimismo anunció el comienzo de actividad de los nuevos grupos de trabajo sobre Control Oficial, Sistemas de Información en Seguridad Alimentaria y Procedimientos del SCIRI.

Consejo Consultivo

El Consejo Consultivo se constituyó el 27 de junio de 2003, fecha en la que además celebró su primera reunión.

Según María Neira, este nuevo órgano es un "pilar fundamental" de la Agencia, puesto que facilita el pulso de la sociedad en los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria. Tras conocer los puntos de vista y propuestas de los vocales que integran este instrumento consultivo, la Presidenta de la AESA propuso la creación de los siguientes grupos de trabajo:

- "Necesidades de formación"
- "Homogeneización de criterios de formación".
- "Información al Consumidor".
- "Publicidad".
- "Salmonella".
- "Mejora de la información de la producción a los consumidores"
- "Observatorio de prospectiva de crisis alimentarias".
- "Catálogo de fraudes".
- "Límites máximos de residuos"

Comité Científico

En la primera reunión del Comité Científico de la AESA, que tuvo lugar el pasado 2 de octubre, se acordó la formación de siete grupos de trabajo, que se encargarán de avanzar en la seguridad alimentaria en relación con los siguientes aspectos:

- Informe sobre la posición de la AESA respecto a organismos genéticamente modificados (OGM).
- Informe sobre la postura de la AESA respecto a los tratamientos por irradiación de alimentos.
- Evaluación del riesgo de BSE en ovinos.
- Evaluación de riesgos microbiológicos en pesca y productos de la pesca: revisión de los límites microbiológicos establecidos.
- Conservantes en alimentos: evaluación de determinados aditivos y procesos tecnológicos solicitados por la industria.
- Estado de los requerimientos nutricionales (estudio de alimentos para lactantes prematuros).
- Evaluación de determinados contaminantes (semicarbazida, mercurio en productos de la pesca).

En esta primera sesión, además, el Comité eligió a sus órganos de gobierno. La Presidencia recayó en Andreu Palou Oliver y Juan José Badiola ocupará la Vicepresidencia. Por su parte, María-Luz Carretero, Subdirectora General de Coordinación Científica de la AESA, ejercerá las funciones de Secretaria de este Comité.

La seguridad alimentaria desde la perpectiva de la salud pública

José María Martín Moreno (*)

La salud, entendida como un estado de equilibrio, adaptación y bienestar (físico, mental y social) expresa un ideal que se incluye entre los objetivos esenciales de toda política pública coherente. La Salud Pública se puede identificar con el conjunto de esfuerzos organizados de la sociedad de acuerdo con una misión esencial: prevenir problemas de salud y fomentar la salud de la comunidad.

Pues bien, la Seguridad Alimentaria constituye un eje básico para la prevención de enfermedades y, por lo tanto, para la Salud Pública. De hecho, desde el punto de vista de los ciudadanos –que también son consumidores–, el ingrediente más importante de su alimentación es la seguridad. En este sentido, la dimensión de Seguridad Alimentaria se ha convertido en la cocina donde esos ingredientes de seguridad deben ser cocinados.

La importancia de la alimentación para la salud y su relación con diversas patologías es un hecho constatado científicamente y que ha trascendido a la opinión pública. Hemos pasado del hambre al apetito selectivo; de la adecuación a las necesidades del individuo al estímulo de un consumo alimentario saludable; y de la elaboración tradicional, con participación directa en el manejo de alimentos, a la compleja cadena alimentaria.

En la actualidad, las modificaciones en la producción, transformación y presentación de los alimentos, la diversificación de productos y la globalización del mercado han generado un tipo de inquietudes impensables hace unos años. Todos los sectores involucrados en la Seguridad Alimentaria están de acuerdo en que cuanto más se profundice en el tema, más se está trabajando por una mejor SALUD PÚBLICA.

Prioridades

Las crisis alimentarias producidas por los temas de las "vacas locas" y de las "dioxinas" han despertado en la población los fantasmas del fraude y del miedo. En ocasiones las percepciones y reacciones son excesivas o inadecuadas, pero no cabe duda que las experiencias acumuladas han puesto de relieve la necesidad de una auténtica política sanitaria a escala comunitaria. Así, conviene recordar que la Salud Pública tiene como prioridades:

- mejorar la información sobre la salud destinada a todos los niveles de la sociedad,
- establecer un dispositivo de respuesta rápida, a fin de responder a las posibles amenazas que pueden producirse sobre la salud (evidentemente, esta dimensión –como las otras– se potencia de forma clara a través de las Agencias de Seguridad Alimentaria), y
- abordar los factores determinantes de la salud, poniendo especial atención en aquellos factores de riesgo relacionados con el modo de vida.

Por otro lado, y como en otros terrenos de la vida, una crisis trae consigo una oportunidad, no sólo para evitar el impacto que produce, sino también para intentar mejorar la situación de partida. Por ello, las crisis en seguridad alimentaria han supuesto retos y oportunidades para la Salud Pública. Así, las adecuadas medidas preventivas tomadas para evitar o minimizar nuevas crisis serán de sumo valor para recuperar y consolidar la confianza de los consumidores en todos aquellos estamentos implicados. En este sentido, la creación de las Agencias de Seguridad Alimentaria de los Estados Miembros de la Unión Europea ha sido recibida de forma muy positiva y con grandes expectativas.

> Las medidas preventivas tomadas para evitar o minimizar nuevas crisis contribuyen a consolidar la confianza de los consumidores

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) dispone de toda una estructura que le permite mejorar el control y la calidad en cuanto a seguridad de los alimentos, sistematizar la supervisión de manera rigurosa y flexibilizar los cambios que procedan, sabiendo que tiene ante sí un consumidor exigente, que demanda fuentes de información que tengan credibilidad y actuaciones eficaces e inmediatas de las Administraciones Públicas. En definitiva, la AESA responde a un reto complejo y, a la vez, apasionante: velar por el interés del consumidor, que necesita confiar en el sistema de garantía de seguridad en el consumo y de protección de la salud que su país le ofrece, y, en definitiva, velar por la Salud Pública.

(*) Director General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo y Vicepresidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria

UN NUEVO INFORME DE LA AESA VUELVE A OFRECER CONCLUSIONES POSITIVAS

Plena seguridad de los pescados, mariscos y moluscos de la zona afectada por el Prestige

FOTO: ADOLFO MARCOS

Los consumidores pueden adquirir con total confianza los pescados, crustáceos y moluscos capturados en las zonas afectadas por el *Prestige*. Así se desprende de la actualización del informe técnico *"Repercusiones sobre el vertido del Prestige en la seguridad alimentaria"*, llevado a cabo por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) en el mes de septiembre.

El 99,71% de los productos destinados al consumo analizados en lonjas, mercados y depuradoras están libres de sustancias nocivas por encima de los niveles permitidos. Los únicos casos que han superado estos límites fueron unas muestras de ostra tomadas de una depuradora, y las autoridades ya han procedido al seguimiento exhaustivo de la zona de origen de estos moluscos.

En cuanto a las zonas de producción, los únicos casos de restos de hidrocarburos superiores a los límites máximos fijados para los alimentos se han hallado en productos procedentes de zonas todavía cerradas a la pesca o de bancos naturales no sometidos a la explotación comercial para consumo humano.

Estas conclusiones se han extraído después del análisis de un total de 1.082 muestras recogidas por las autoridades competentes del Principado de Asturias, Cantabria, Galicia y el País Vasco y en el Mercado de Madrid, tomadas en diversos puntos de la cadena comercial y de las zonas de producción.

La AESA ha impulsado el desarrollo y las actualizaciones de este informe técnico, cuya primera edición se presentó el pasado mes de junio, para garantizar la inocuidad y aptitud para el consumo humano de los alimentos que se comercializan.

Plan Nacional de Investigación de Residuos 2002

Recogidas más de 61.000 muestras en granjas y mataderos con sólo un 0,53% de positivos

En el marco del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR) se han recogido y analizado durante el año 2002 un total de 61.427 muestras en granjas y mataderos, de las que sólo un 0,53% mostraron restos de sustancias prohibidas o de productos empleados en condiciones distintas a las autorizadas.

Tanto el número de muestras realizadas –2.000 más que el año anterior– como la muy baja presencia de incidencias, ponen de relieve la idoneidad del PNIR como instrumento para garantizar la seguridad de los alimentos de origen animal.

Entre los elementos prohibidos detectados destaca sobre todo la presencia de ß-agonistas, en especial clenbuterol, que se halló en una proporción inferior a la del año anterior (un 0,03% de los casos, en relación al 0,07% de 2001). Entre las sustancias permitidas, pero usadas de forma ilegal, se encuentran antibióticos, sulfamidas y otros inhibidores (224 positivos de un total de 24.613 muestras).

En 2002 el Plan ha reforzado la investigación de la dexametasona y otros corticoides, utilizados junto a ß-agonistas para el engorde ilegal, y ha realizado un seguimiento exhaustivo de las explotaciones en las que se han dado resultados positivos.

Junto a los análisis en mataderos, granjas y otros establecimientos, el Plan incluye –en los casos positivos– medidas como la inmovilización de los animales o de las canales, con el fin de garantizar que lleguen a la cadena alimentaria.

Como consecuencia de la aplicación del PNIR, se identificaron e inmovilizaron en granja 26.799 animales –entre bovinos, ovinos y porcinos– y se intervinieron 8.665 canales, 7.241 de las cuales fueron declaradas no aptas para el consumo humano.

La Comisión Nacional que ha elaborado el PNIR expuso también el plan de vigilancia para 2003, que añadirá, a instancias de la Comisión Europea, la investigación de cloranfenicol en miel, de metabolitos de nitrofuranos en porcino, aves, conejos y productos de acuicultura, y la fenilbutazona en ciertas especies animales.

Presentada la Memoria del SCIRI - Red de Alerta Alimentaria

Los productos alimenticios de origen animal son los que más incidencias han registrado

El funcionamiento del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) ha permitido a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria gestionar y evaluar en el año 2002, 633 notificaciones de información y alerta sobre alimentos que pudieran suponer algún riesgo para la salud de los consumidores. El 97% de estas notificaciones procedieron de países de la Unión Europea.

De las 633 notificaciones, 126 fueron consideradas alertas alimentarias, y exigieron por ello la implicación de las autoridades competentes. El resto de los avisos se consideraron notificaciones de tipo informativo. Esto significa que, si bien no requieren la vigilancia o la actuación inmediata de las instituciones, sí representan una fuente de información complementaria de utilidad.

El SCIRI tiene como objetivo contribuir a garantizar que los productos alimenticios ofrecidos a los consumidores no presenten ningún riesgo para su salud. Esto se consigue mediante un intercambio rápido de información entre las distintas autoridades competentes, lo que permite atajar a tiempo problemas ligados a productos destinados a la alimentación de los ciudadanos.

Las notificaciones de productos alimenticios, además de en los niveles de "información" y "alerta" antes citados, se dan también en el nivel de "rechazo", que consiste en la difusión, a través del SCIRI, de las medidas adoptadas a resultas de los controles efectuados en el momento de la entrada de mercancías de países terceros en territorio comunitario. El número de notificaciones correspondientes a productos rechazados en 2002, ha sido de 847, de los cuales 19 correspondieron a partidas de piensos.

Alertas e informaciones sobre riesgos alimentarios

Buena parte de las alertas e informaciones gestionadas por la AESA a través del SCIRI se han debido a contaminantes de tipo químico (64% de los casos), frente a los de origen biótico (26%) o a motivos físicos (4%).

Los productos de los que se han recibido mayores notificaciones (en concreto 369) son los de origen animal, lo que supone un 59% del total de incidencias. Entre estos destacan sobre todo los productos de la pesca y sus derivados (con 171 notificaciones), los productos cárnicos (131), la leche y los lácteos (30), los huevos y ovoproductos (19) y la miel (17).

La presencia de Listeria monocytogenes relacionada con productos ahumados, en el caso del pescado y la presencia de nitrofuranos y sus metabolitos en el caso de los crustáceos, junto a la detección de sustancias prohibidas o de residuos de medicamentos veterinarios son los motivos principales de problemas relacionados con los productos de la pesca y sus derivados. En lo que se refiere a la carne y sus derivados, ha sido la avícola la que más problemas ha presentado, con 55 notificaciones, seguida de los 32 casos en carne de porcino y los 26 del vacuno. Por su parte, el queso ha sido objeto de 19 notificaciones, y la leche de nueve.

La memoria de la Red de Alertas destaca también entre las irregularidades objeto de notificación la comercialización de huevos bajo la falsa denominación de "biológicos" y con niveles de pesticidas por encima de los máximos permitidos legalmente. Aunque se trata de una práctica de momento poco extendida, la AESA está sobre aviso ante la posibilidad de que estos hechos adquieran mayor relevancia en el futuro.

El 59% de los productos sobre los que se ha informado o alertado son de procedencia comunitaria, mientras que el resto pertenece a terceros países. España se ha visto afectada 57 veces como país originario de productos sospechosos.

Rechazos de alimentos

Los 828 expedientes de rechazo de productos destinados al mercado europeo correspondieron mayoritariamente a mercancías procedentes de países asiáticos como Tailandia, China o Vietnam. Se trata sobre todo de productos de origen animal (479 casos) y, dentro de estos, los productos de la pesca, con especial incidencia en los crustáceos. También se ha impedido la entrada a 343 alimentos vegetales, cinco dietéticos y a una partida de utensilios destinados a la manipulación de alimentos.

Entre los datos más positivos del informe, se destaca la ausencia de intoxicaciones por consumo de hígado de ternera. En este sentido, el sistema de vigilancia activa para la detección de sustancias prohibidas, implantado hace diez años en las explotaciones ganaderas de las Comunidades Autónomas, se revela pieza fundamental.

El SCIRI tiene como objetivo contribuir a garantizar que los productos alimenticios ofrecidos a los consumidores no presenten ningún riesgo para su salud

Además de la elaboración del Plan Nacional Anual (previa consulta con las Comunidades Autónomas), la Comisión Nacional tiene asignadas labores de coordinación de actuaciones entre la Administración central y las Comunidades Autónomas, de recopilación de resultados derivados de los planes y de formulación de propuestas para mejorar su eficacia. Este organismo se compone de representantes de los Ministerios de Sanidad y Consumo, Agricultu-ra, Pesca y Alimentación, Interior, Justicia y vocales designados por las Comunidades Autónomas.